

2 hele ørreder
2 økologisk citroner
2 scalotteløg
4 fed hvidløg
100 gr frisk ingefær
50 gr frisk ingefær
2 spsk soja
1 spsk eddike

Lidt ekstra soja, olie, salt og peber til at komme ovenpå fisken.

400 gr små kartofler
Lidt salt
100 gr smør
Frisk timian
Skal af en revet øko citron

Saft af en halv citron
1 dl fløde
1 spsk sukker
100 gr grønkål

Skær fiskene op i bugen og fjern indvoldene.

Skær citron, løg, timian, ingefær ud, mariner med eddike og soja og kom det ind i fiskenes lomme. Kom olie, soja og salt og peber ovenpå og pak fisken godt ind i stanniol. Læg pakkerne op i ildfast fad.

Bag fiskene i ovnen ved 200 gr. i ca. 30 min

Kog kartoflerne møre i letsaltet vand, ca. 20 min

Kom smør på en pande og lad det smelte langsomt

Kom kartoflerne på led dem stege langsomt, til de får en sprød skorpe, tilsæt salt og inden servering tilsættes frisk hakket timian og revet citronskal

Kom sukker i en skål, tilsæt saften fra en halv citron og fløde

Riv grønkål af stilken og hak det fint, skyl det grundigt og vend det derefter i dressingen. Smag til med salt og peber